Jidáše

Recepty

Dezerty

Velikonoce

105 min

10



2.9

1923

Budete potřebovat

hladká mouka	1 kg
droždí	42 g
cukr moučka	80 g
máslo	100 g
sůl	
vejce	3 ks
mléko	250 ml

sekaných oříšků	200 g
cukr s citronovou kůrou	
vanilkový cukr	

Příprava receptu

Mléko zahřejeme, přidáme droždí trochu cukru a vytvoříme kvásek. Po vykynutí přidáme ostatní suroviny, propracujeme v jemné, nelepivé těsto, které necháme opět nakynout. Po nakynutí rozdělíme na menší kousky z, kterých tvoříme uzlíky a pokládáme je na plech, opět necháme vykynout pečeme při 180 stupních do zlatova. Po upečení mašlujeme rozpuštěným máslem s rumem a medem na konec přecukrujeme.



Citronový cukr s citronovou kůrou



Vanilkový cukr